業務用

保証書付

この説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をよくご確認のうえ、大切に保存してください。

ガス炊飯器

品　名　**RR-S100GS**

取扱説明書

ご使用前に、この取扱説明書を必ずお読みいただき、正しくお使いください。

このたびはリンナイガス炊飯器をお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

●ご使用の前に、この取扱説明書を必ずお読みいただき、正しくお使いください。

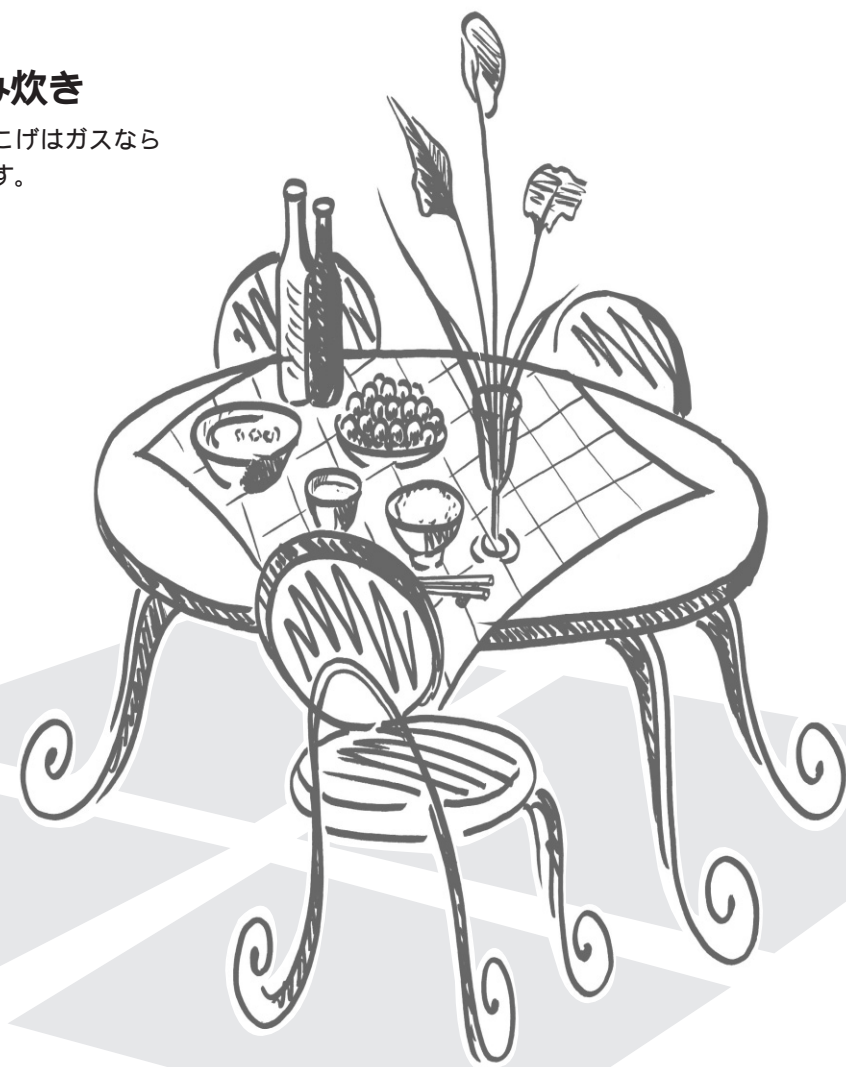
●この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をよくご確認の上、大切に保存してください。

●本製品は国内専用です。海外では使用できません。

●使用者が代わった場合には必ずこの取扱説明書を読んでいただき、かつ指導してください。

●取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店または当社事業所に連絡して再購入してください。

●ガスの強火でつつみ炊き

カニ穴や、うっすらできるおこげはガスならではの強火、おいしさの証です。

もくじ

- 安全上のご注意 ……………3
  必ずお守りください
- おいしいご飯の豆知識 ………9
- 各部のなまえ ……………11
- 使用前の準備 ……………12
- ご飯の炊きかた …………13
- あとかたづけ ……………19
- お手入れ ………………20
- 故障・異常の見分け方と処置方法 ……22
- 仕様 ……………………24
- アフターサービスについて …26
- 保証書 …………………裏表紙

安全上のご注意 必ずお守りください

この取扱説明書および製品への表示では製品を正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、いろいろな絵表示をしています。
その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

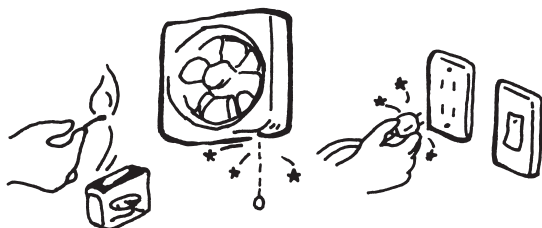
●絵表示については次のような意味があります。

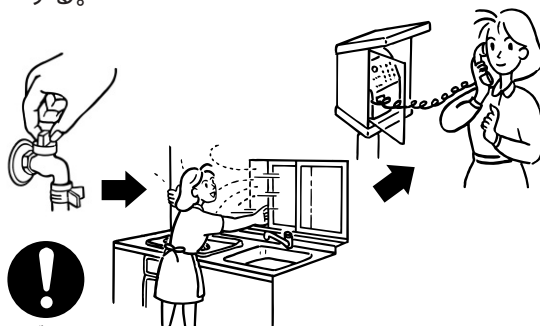
	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です。	火災注意 感電注意 高温注意
	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。	火気禁止 接触禁止 分解禁止 ぬれ手禁止
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。	電源プラグを抜け

⚠危険

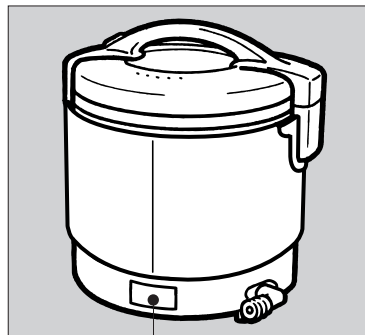
ガス漏れ時のご注意

●ガス漏れの時は、火をつけたり電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話など使用しない。
引火し爆発事故を起こすことがあります。

火気禁止

●万一ガス漏れに気付いたら
①すぐに使用をやめガス栓を閉じる。
②窓や戸を開けガスを外へ出す。
③お買い上げの販売店またはガス事業者に連絡する。

必ず行う

⚠警告

●使用ガスについてのご注意。
- 機器が使用ガス(使用ガスグループ)に適合していることを機器の銘板で確認してください。
- 表示以外のガスでは使用しないでください。不完全燃焼により一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたりすることがあります。また、故障の原因にもなります。
- 転居されたときにも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを、必ず確かめてください。

※ガスの種類には都市ガス数種類とLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。
※わからない場合は、お買い上げの販売店またはガス事業者に連絡してください。

この機器の銘板は炊飯燃焼部の背面に張り付けてあります。

ガスの種類を確かめる

〈表示の内容〉

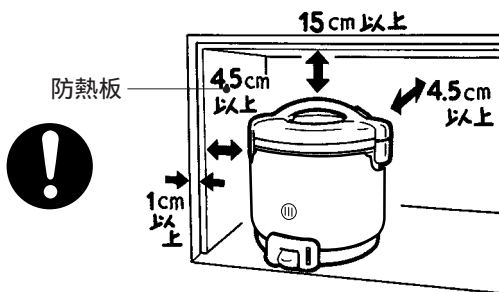
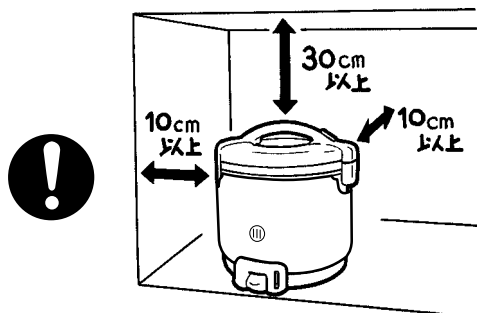
ガス種の確認

●設置するときは可燃物との距離を確実に離す。
火災予防条例で定められています。必ず守ってください。可燃物の壁からの距離が近いと火災の原因になります。また可燃性の壁にステンレス鋼板などを張った場合でも可燃物と同様の距離が必要です。

- 周囲の壁などが木材のような可燃物の場合

周囲の壁から１０cm以上、上方３０cm以上必ず離してください。

- 可燃物の壁から１０cm以上、上方から３０cm以上離せない場合

防熱板を壁に取り付けてください。
※防熱板については、お買い上げの販売店またはもよりのガス事業者にご相談ください。

●機器を設置した後、周辺を改造する場合も設置基準を守る。
吊り戸棚などを付ける場合も可燃物との距離を確実に離し基準をお守りください。

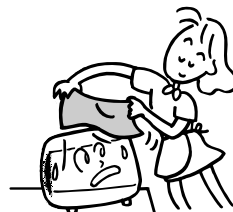
⚠警告

●機器の上や周囲に調味料ラック、カーテン、紙ぶくろ、ペットボトル、調理油などの可燃物やスプレーなどの引火性のものは置かない。

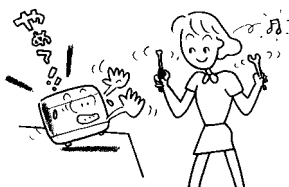
焦げたり燃えたりして
火災の原因となります。

●ふきん・タオルなどを機器にかぶせない。

不完全燃焼や機器の損傷・火災のおそれがあります。

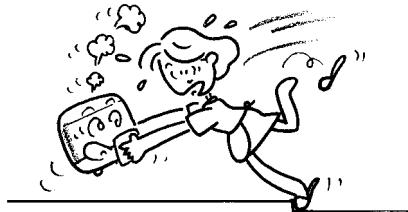
火災注意

●絶対に改造・分解は行わない。

改造・分解は一酸化炭素中毒などのおそれがあります。
また、火災の原因となります。

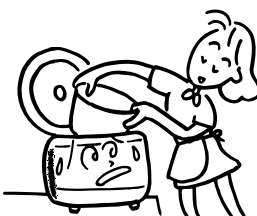
分解禁止

●地震、火災などの緊急の場合はあわてずにただちに使用を中止し、ガス栓を閉じる。

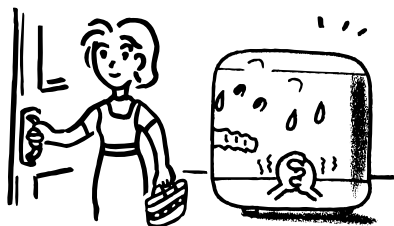
ガス栓を
閉じる

●炊飯中・炊飯直後に機器を持ち運ばない。

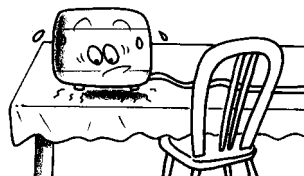
炊飯中・炊飯直後の機器は高温のため危険です。転倒すると火災・やけどの原因となります。

●点火時に機器周辺を確認する。

炊飯かまをセットする時、燃焼部にしゃもじやスプーン等の異物がないことを確認する。異常燃焼や火災の原因になります。

火災注意

●炊飯中に外出・就寝はしない。

火災の原因となります。

●新聞紙、ビニールシートなどの熱に弱い敷物の上で使わない。

火災の原因となります。

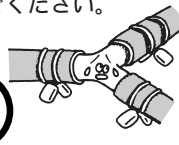
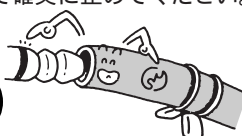
火災注意

●ガス事故防止

- ゴム管はガス用ゴム管（検査合格又はJISマークの入っているもの）を使用してください。又、ひびわれしたり、差し込み口がゆるんでいるとガスが漏れてガス中毒やガス爆発の原因になります。傷んだゴム管は必ず取り替えてください。

- ゴム管は、ガス接続口の赤線まで差し込みゴム管止めで確実に止めてください。

赤線まで差し込む

- ゴム管の継ぎたし及び二又分岐はしないでください。

⚠警告

●**使用中の異常に気づいた場合。**

①点火しない場合または、使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合は迅速に使用を中止し、ガス栓を閉じる。
②故障・異常の見分け方と処置方法（22～23ページ）に従い処置をしてください。
③上記の処置をしても直らない場合は、使用を中止しお買上げの販売店に連絡する。

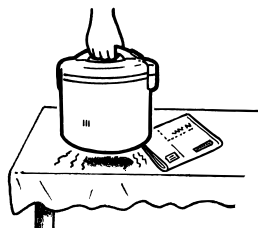
ガス栓を閉じる

●**ゴム管は炊飯器や他の機器の下側を通さない。他の熱源機器にふれない。無理に折り曲げたり、引っ張ったり、ねじったりしない。**

使用時は周囲が高温になり、ゴム管がとけてガス漏れの原因になります。

●**炊飯直後に本体部のみ取り外して他の場所で使う場合は、不安定な場所や新聞紙、ビニールシートなどの熱に弱い敷物の上で使わない。**

溶けたり、焦げたり燃えたりして火災の原因になります。耐熱性のある平らな所に置いてください。

火災注意

●**炊飯直後は本体の底に手を触れない。**

高温になっていますので、やけどのおそれがあります。

●**ゴム管はガステーブルなどの他の熱源機器から15cm以上確実に離す。**

距離が近いと高温になり、ゴム管がとけてガス漏れの原因になります。

●**使用後は消火を確認する。**

使用後は必ず消火していることを確かめてください。ガス栓も閉じてください。

●**機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど引火のおそれのあるものを使用しない。**

引火して火災の原因となります。

⚠注意

●不安定な場所での使用禁止。

水平で安定した所に設置してください。
機器が傾いて、やけどやけがをするおそれがあります。

●棚の下など落下物の危険のある所を避ける。

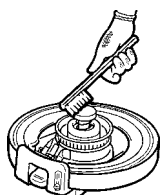
機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。

●外ぶたは取っ手を持って閉める。

外ぶたがいきおいよく閉まり、
手をはさむことがあります。
必ず、取っ手を持って外ぶた
を閉めてください。

●感熱部はいつもきれいにする。

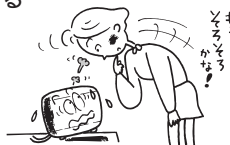
感熱部が汚れていたり、炊飯かまとの間に異物があるとセンサーが正常に働かないことがあります。

汚れをとる

●機器を水につけたり、水をかけたりしない。

不完全燃焼・故障の原因となります。

●炊飯中や炊飯直後は、蒸気口に顔や手を近づけない。又、炊飯直後ふたを開けるときの蒸気に注意。

蒸気口から高温の蒸気や、ふたを開けたときは多量の蒸気がでますのでやけどをする恐れがあります。

高温注意

●炊飯器をこんろとして使用しない。

過熱・異常燃焼による火災などの原因になります。

●炊飯中、炊飯直後はボタン・炊飯レバー・取っ手以外は手を触れない。

高温になっていますのでやけどをすることがあります。
特に幼児にはさわらせない。

接触禁止

●機器の周囲に樹脂製品などの熱に弱いものを置かない。

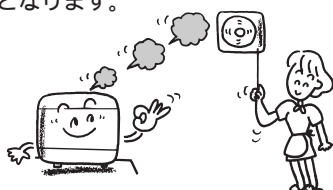
変形または変色するおそれがあります。

●車両船舶での使用はしない。

使用中に機器が傾いたりし、
火災ややけどの原因になります。

●お部屋の換気口（吸気口・排気口）は常に確保し、使用中は換気をする。

不完全燃焼の原因となります。

換気をする

●強い風の吹き込む所、エアコン等の風が直接当たる所では使用しない。

故障・炊飯不良の原因となります。

●湯沸器の下では使用しない。

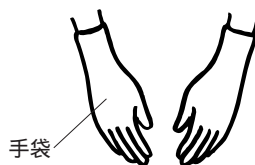
排気や水蒸気によって湯沸器が
誤作動する原因となります。

⚠注意

●子どもだけで使わせない。
幼児の手の届くところで使わない。

思わぬ事故の原因になります。特に幼児にはさわらせない。

●点検・お手入れの際の注意。

点検・お手入れの際は必ず手袋をして行ってください。手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。

●点火したままでは、炊飯かまを絶対に外さない。

・必ず、消火後冷えてから、炊飯かまを外す。
・必ず、炊飯かまをセットした後で点火操作をしてください。

やけどや過熱による火災などの原因になります。

●ゴム管は2m以下で接続してください。

初めてご使用になる時や、ゴム管を脱着した場合は、ゴム管内に空気が入っているために、１回の操作で点火しない場合があります。その時は炊飯レバーを戻して、再度炊飯操作をしてください。

●機器本体・外ぶたには安全に関する注意が表示してあります。汚れたり、読めなくなったときは、やわらかい布などで汚れをふき取ってください。また、お手入れの際には、たわしなどは使わないようご注意ください。
（本体の塗装がはがれる場合があります。）

おいしいご飯 豆知識

お米はこんな所が好き

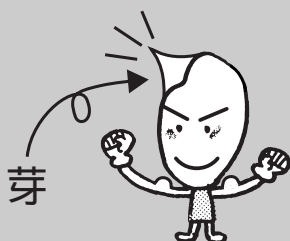
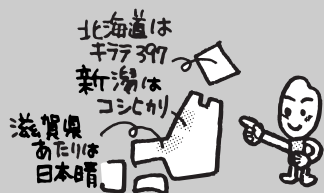
よいお米には つやがある

お米を買う時は、精米してから日数がたってないもの。お米に透き通るようなつやがあるもの。そして粒がそろってふっくらとしているものを選びましょう。

ガス炊飯器は しゃっきり、ふっくら、いい香りに炊きあがる

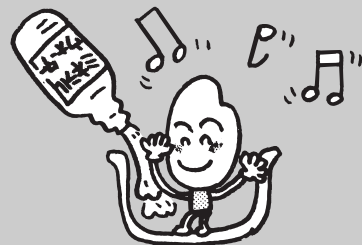
ガス炊飯器で炊いたご飯がなぜおいしいか。それは強い火力を持つ炎が、かまを包み込むようにして、むらなく一気に炊きあげるからです。カニ穴もバッチリできています。
カニ穴や、おねばにうっすらできるおこげがおいしいご飯の証明です。

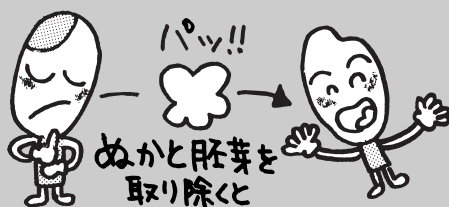
発芽玄米は栄養たっぷり

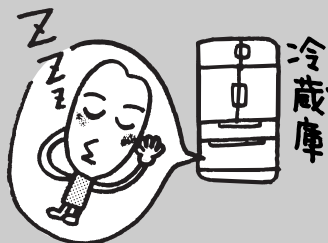
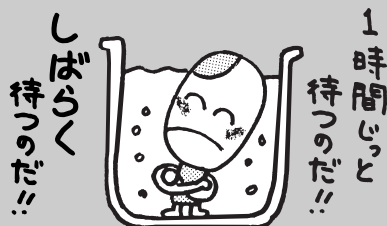
玄米の芽を1mm程度発芽させることによって、それまで眠っていた酵素が活性化し、栄養価が高まります。表皮がやわらかくなっているので、白米と同じように炊くだけで、玄米より消化しやすいのが特徴です。
健康食品として注目されています。

日本でつくられている品種は200種以上

コシヒカリ、ひとめぼれ、ヒノヒカリ、あきたこまち、キララ397、キヌヒカリ、日本晴など日本では200種以上の品種がつくられています。しかも同じ品種でも産地や気候によってかたさやおいしさに違いがあります。

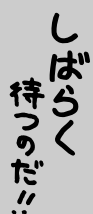
たっぷりの水で手早くとぐ

おいしいご飯を炊くためには、たっぷりの水で手早く洗うのがこつです。手早く適度な力でギュッギュッと米粒どうしをこすり合わせ、たっぷりの水で一気に洗い流します。水が澄むまでしっかりすすいでください。

水にも こだわってみる

せっかくおいしいお米を選んでもそれを炊く水がまずくてはだいなしです。ちょっとぜいたくですがミネラルウォーターを使ってみるのもいいですね。

お米は精米の程度で呼び名が変わる

もみ殻だけを除いたものを玄米。ぬかと胚芽を取り除いたものを白米と呼びます。白米には、ぬかを取り除く程度によって五分づき米・三分づき米があります。また、玄米からぬかを落とし、胚芽をできるだけ多く残すように精米したものを胚芽精米といいます。

お米は、日光のあたらない、風通しのよい所に置いてください。冷蔵庫の野菜室も最適です。精米したお米は日がたつにつれ味が落ちていくので、2週間ぐらいで使い切るのがいいでしょう。また計量米びつを使っている場合は、お米を買い足す時などにときどきそうじをしてください。

胚芽精米、麦ごはんもおいしく炊く

胚芽精米、麦ごはんは1時間くらい水に浸して、目盛りより多めに水加減するだけ。特に白米と炊き方は変わりません。（15ページの炊飯表を参照してください。）

無洗米をおいしく炊く

無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。また、種類によっては粉が多いものがありますので、そのまま炊飯すると炊飯不良の原因になります。1～2度すすいでからの炊飯をおすすめします。14・15ページを参照してください。

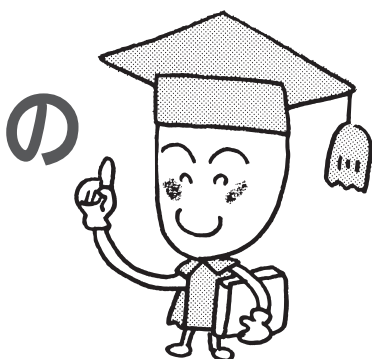
お米や料理によって水加減

お米の品種や状態、また料理やお好みによっても水加減を調節してください。（15ページの炊飯表を参照してください。）

インディカ種の米（タイ米など）は、目盛よりも多めの水加減で炊いてください。

軟質米	目盛どおり
新米 カレー用 炒飯用	目盛より少なめ
硬質米 胚芽精米 古米	目盛より多め

季節によってもお米の質は変わる

秋 （刈り入れ－12月）	冬・春 （年明け－梅雨まで）	夏 （梅雨－新米ができるまで）
新米	ふつうのお米	夏場のお米

新米
刈り入れから2～3ヵ月までのお米を新米といい独特のうまみがあります。しかし、吸水率が良いので、ベチャつく傾向があります。

夏場のお米
梅雨を過ぎると、お米の脂肪が酸化して吸水率が悪くなり、炊きあがりは、パサパサしたぬか臭い炊きあがりになりがちです。

各部のなまえ

内ぶた
内ぶた取付パッキン
フロート

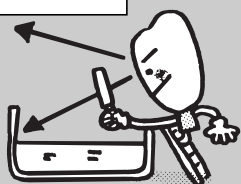
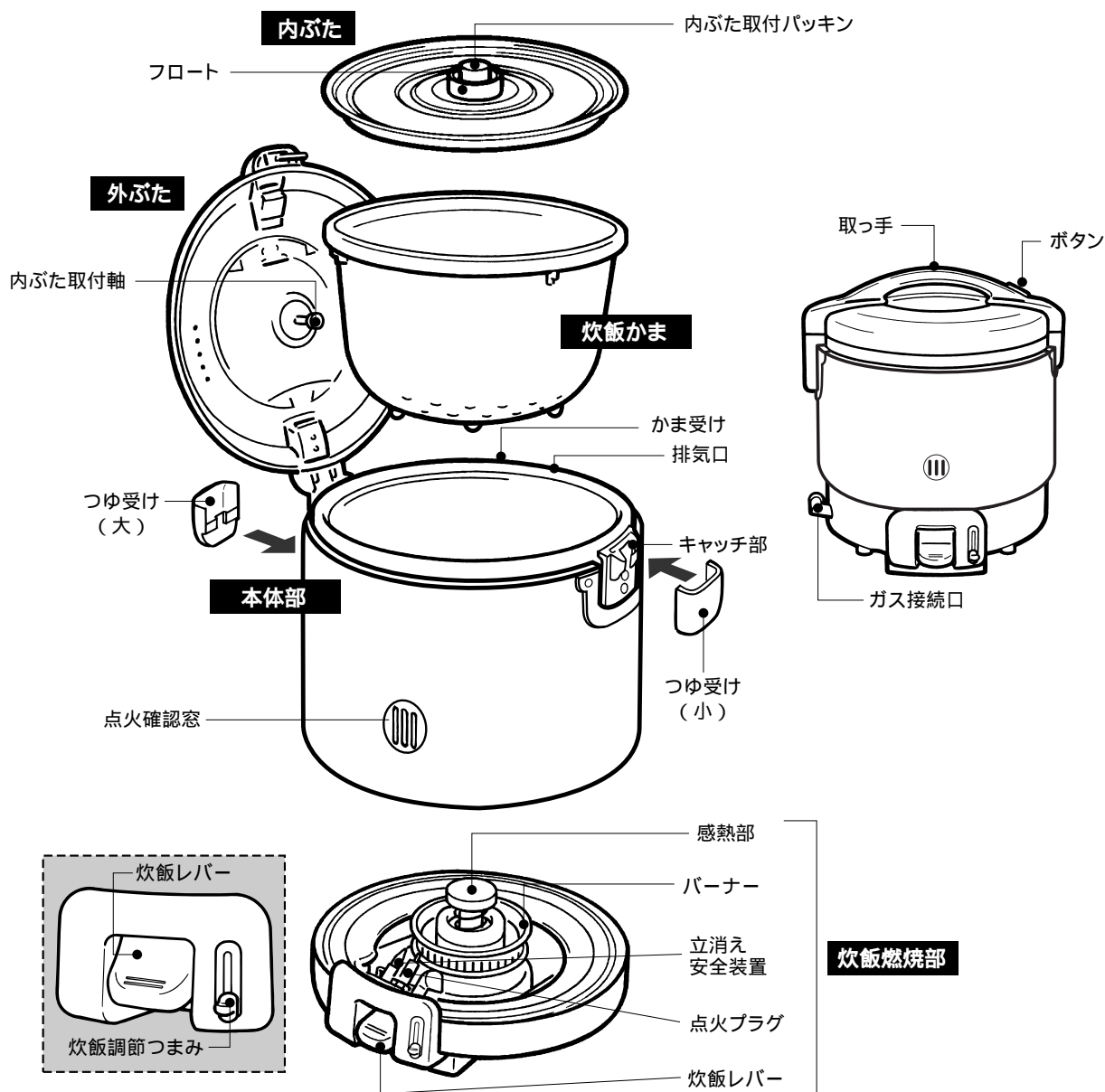
外ぶた
内ぶた取付軸

炊飯かま
かま受け
排気口

取っ手
ボタン
ガス接続口

つゆ受け
（大）
キャッチ部
本体部
つゆ受け
（小）
点火確認窓

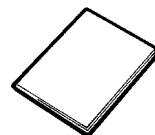
炊飯レバー
炊飯調節つまみ

感熱部
バーナー
立消え
安全装置
点火プラグ
炊飯レバー
炊飯燃焼部

付属品

しゃもじ

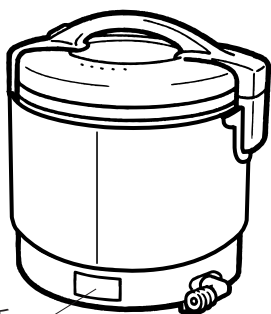
計量カップ

無洗米
専用計量カップ

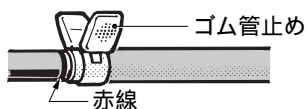
単2形乾電池、1個
（R14P）

取扱説明書
（保証書付）

使用前の準備

1 使用ガスを確認する

炊飯器の背面に張り付けた銘板に表示しているガスの種類とお宅のガスが一致しているかまず確かめてください。

4ページの「使用ガスについてのご注意」をよく読んで確認をしてください。

2 ガス接続

ゴム管はφ9. 5㎜ガス用ゴム管を使用してください。
ビニール管は絶対に使用しないでください。
ガス接続口の赤線まで差し込み、ゴム管止めで確実に止めてください。

ゴム管は2m以下で適当にゆとりをもたせ、折り曲げないようにしてください。ゴム管は炊飯器の下を通したり、接触させないようにしてください。ゴム管の継ぎたしや二又分岐はしないでください。

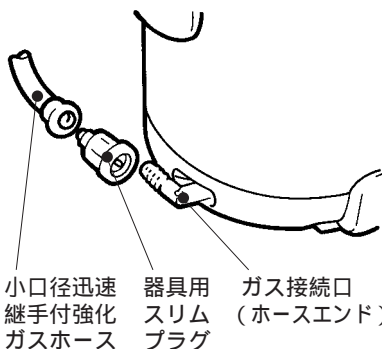
お願い

古いゴム管はガス漏れの原因

ゴム管は2～3年を目安に取り替えてください。古くなるとヒビ割れして、ガス漏れの原因になり危険です。又、取り替えの際、ガス接続部に傷がついたり、異物が付着するとガス漏れの原因になりますので、ていねいにお取り扱いください。

3 炊飯中は換気に注意

炊飯中は換気扇を回すなどして換気をしてください。

炊飯器の移動を容易にする時には、小口径迅速継手付強化ガスホースと器具用スリムプラグをお使いください。

ガスの接続がわからない場合はお買い上げの販売店またはもよりのガス事業者にご相談ください。

4 設置場所の注意

①安定性がよく水平なところ
②落下物の心配のないところ
③カーテンやスプレー缶など燃えやすいものがないところ
④幼児の手の届かないところ
⑤湯沸器の下へは設置しない

3～8ページの「安全上のご注意」をよく読んで必ずお守りください。

5 壁や上方と間隔をとる

4ページの「設置するときは…」をよく読んで必ずお守りください。

⚠警告

(火災予防条例で規制されています)
- 設置するときは可燃物との距離を確実に離す。
- 距離が近いと火災の原因になります。

●防熱板について

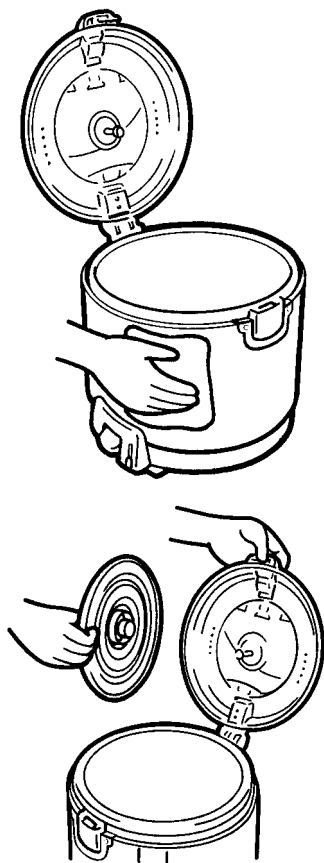
材　質	厚さ	ご注意
鋼　　板	0.5㎜以上	可燃物と1㎝以上の空間をとり、有害な変形のないよう補強してください。
ステンレス鋼　板	0.3㎜以上	

※防熱板については、お買い上げの販売店またはもよりのガス事業者にご相談ください。

ご飯の炊きかた

●はじめてお使いのとき

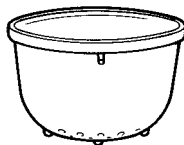
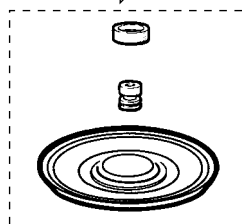
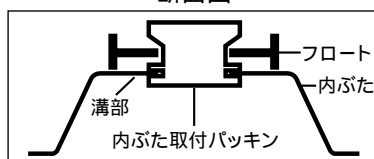
1 きれいな布でふく

外ぶた・本体部はきれいな布でふいてください。

内ぶたは端部を押して傾け、外ぶたよりとび出た部分を引くとはずれやすい。

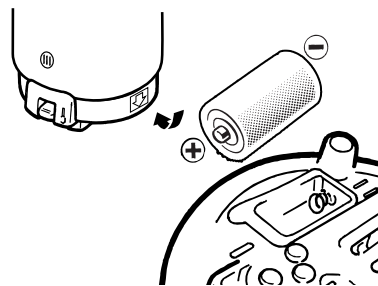
2 中性洗剤で洗う

炊飯かま・内ぶた・計量カップなどは中性洗剤で洗った後、きれいな布で水気をふきとってください。

炊飯かま

断面図

計量カップ

3 乾電池をセットする

本体の裏にある電池ケースに、⊕ ⊖の方向を確かめて乾電池をセットしてください。

乾電池は消耗品

「パチパチ」と放電間隔が長くなったら、早めに乾電池を交換してください。

- 乾電池の寿命は乾電池の種類によって異なりますが、通常約１年を目安にしてください。
- 付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。

⚠注意

機器を水につけたり、水をかけたりしないでください。不完全燃焼・故障のおそれがあります。

●お米の準備

必ずお米を水にひたしたあと炊飯をしてください。

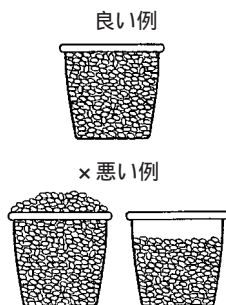
ひたしが不十分ですとかたく炊けたり、ふきこぼれる場合があります。

※お米の種類によっては炊飯できる量に制限があります。（次ページの炊飯表を参照ください）
- 炊きこみご飯を炊くときは、7カップ以下でご使用ください。これ以上ではうまく炊けないことがあります。
  具の量は米の質量の30%〜50%が適量です。多すぎるとうまく炊けないことがあります。具は小さめに切り、米の上にのせて米とまぜずに炊飯してください。

1 付属の計量カップでお米を計る

○良い例

付属の計量カップすりきり１杯で
約180ml（１合）です。（白米用）
約170mlです。（無洗米専用）

×悪い例

- 計量米びつより計量カップの方が正確です。炊き上がりがいつもと違ったら、付属の計量カップで確認しましょう。

2 お米をとぐ

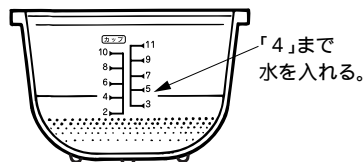
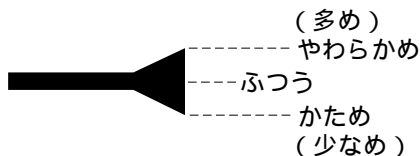
①たっぷりの水でさっとかき混ぜ水を素早く捨てる。
②「とぐ→洗い流す」を数回くり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。
- とぎ足りないとニオイ、黄バミ、炊飯不良の原因になります。
- 水を吸った米は割れやすいので泡立て器などを使わないで手でといでください。

お願い
- 炊飯かまのフッ素加工を長持ちさせるためにはボールなどをご使用ください。

〈無洗米を炊くときのご注意〉
１〜２度すすいでにごりを少なくする。
- 米量が多い場合は、特に念入りにすすいでください。
- にごったまま炊飯するとデンプン質が沈殿し炊飯不良の原因になることがあります。

3 水加減をする

お米を水平にならし炊飯量に合わせて目盛まで水をいれる。

例：４カップの米を炊くとき

[水加減の合わせ方]

- 炊飯かまの目盛はめやすです。お米の種類やお好みに合わせて水加減をしてください。
  （次ページの炊飯表を参照してください）
- 水加減は平らな台の上で、両側の目盛を見て同じ高さになるように合わせてください。

●炊き込みご飯などを炊くときは、具（かやく）の量を除いて水量をあわせてください。
●無洗米を炊くときは無洗米専用計量カップを必ず使用してください。

4 じゅうぶんに米を水にひたす

- 水加減後、夏場は約30分～60分以上、冬場は約60分～90分以上米を水にひたす。（下記の炊飯表を参照ください）
- 12時間以上米を水にひたさないでください。変質の原因になります。

〈無洗米を炊くときのご注意〉

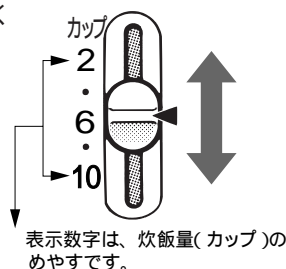
ひたさないと炊飯不良やふきこぼれる場合があります。（夏場は30分以上、冬場は60分以上）

●炊飯調節……炊飯調節つまみをセットする

お好みにより炊飯調節つまみを調節してください。

少しかためにしたいとき	炊飯量より多めの数字
少しやわらかめにしたいとき	炊飯量より少なめの数字

炊飯量に炊飯調節つまみを調節してください。

● 表示数字は、炊飯量（カップ）のめやすです。

●炊きあがりまでの時間の目安（気温・水温・米質により変化します）

品　名	炊飯量（カップ）	時間（分）（ひたし時間・むらし時間を除く）
RR-S100GS	2～11	約14～21

炊飯表

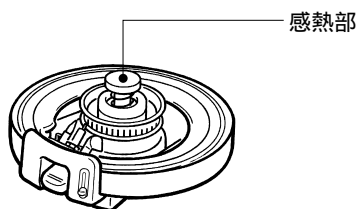
お米の種類	炊飯量（カップ）	水加減	水にひたす時間（分）	
	RR-S100GS		春～夏	秋～冬
白米	2～11	ふつう	30以上	60以上
新米	2～11	ふつうより少なめ	約30	約60
無洗米	2～11※	ふつう	30以上	60以上
古米	2～11	ふつうより多め（ふきこぼれる場合があります。その時は炊飯量を減らしてください。）	60以上	90以上
胚芽精米	2～7			
分づき米（3.5.7分）	2～7			
麦まぜ米	2～7			
輸入米 ブレンド米	2～11			

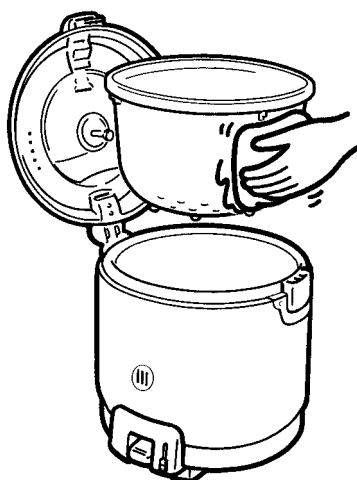
※無洗米の種類によっては、粉の多いものがあります。炊飯量の多い場合（5カップ以上）は、特によくすすいでにごりを少なくしてください。にごったまま炊飯するとデンプン質が沈澱し炊飯不良の原因になることがあります。

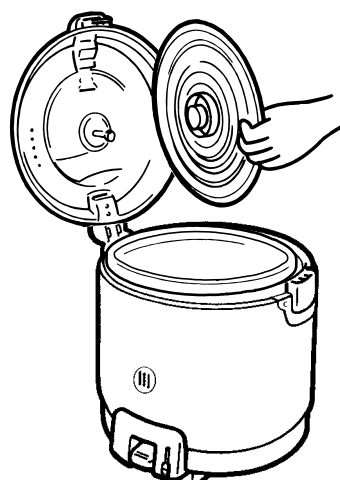
- 精米方法・銘柄によって炊き上がりに差がでる場合があります。
- 最小米量の炊飯時は、かため・やわらかめが変化しやすくなります。
- 最大米量の炊飯時は、ふきこぼれる場合がありますので、特に水量を正確にし、ひたし時間をじゅうぶんにとってください。
- 玄米の炊飯について：発芽玄米はお米の袋に記載の炊飯方法で炊飯できますが、玄米は炊けません。
- 麦まぜ米の場合は、水加減が少ないとこげる場合があります。

●炊飯器の準備

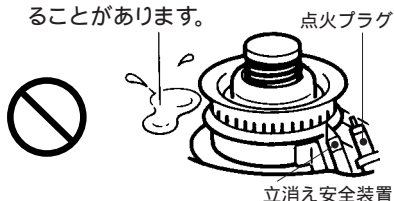
お願い

炊飯燃焼部の感熱部に米つぶ・食品くずなどがあれば必ず取り除いてください。

1 炊飯かまを本体にセット

炊飯かまの外側（特に底面）についた水は、よくふきとってからセットしてください。

炊飯かまを本体にセットする際、かま受けで指をはさまないように注意してください。

2 内ぶたを外ぶたにセットして閉める

外ぶたがいきおいよく閉まり、手をはさむことがありますので、ご注意ください。

ご注意

●バーナーの横にある立消え安全装置や点火プラグに水滴がかからないようにご注意ください。点火しにくくなることがあります。

●本体部を持ち歩く時、取っ手のボタンに触れると蓋が開く場合があり危険ですので注意してください。

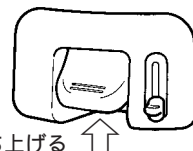
●本体部を炊飯燃焼部にセットする際、感熱部にあてないように注意してください。

途中で消火する場合は

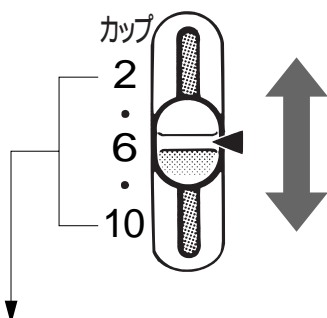
炊飯レバーを上方に持ち上げると消火します。カチッと音がして必ず火が消えたことを確認してください。

強く持ち上げる

必ずお米を水にひたしたあと炊飯をしてください。

ひたしが不十分ですとかたく炊けたり、ふきこぼれる場合があります。

●炊飯調節

1 炊飯調節つまみをセットする

〈洗米おきして炊く場合〉

●表示数字は、炊飯量（カップ）のめやすです。

炊飯量やお好みにより炊飯調節つまみを調節してください。

少しかためにしたいとき	炊飯量より多めの数字
少しやわらかめにしたいとき	炊飯量より少なめの数字

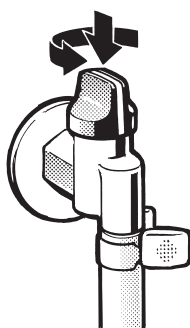
●点火・炊飯

2 ガス栓を全開にする

炊飯レバーが「切」の位置に戻っていることを確認してから、ガス栓を開けてください。（イラストは開の状態）

⚠注意

炊飯燃焼中は、炊飯燃焼部・本体部・外ぶたが熱くなりますので手を触れないでください。
やけどをしないようにご注意ください。

接触禁止

3 バーナーに点火

炊飯レバーを「カチッ」と音がするまでゆっくり押し下げ、そのまま数秒間押し続けてください。
手を離しても火がついていることを点火確認窓から確認してください。
火がつかなかったり、炊飯途中で火を消す場合は、炊飯レバーを「カチッ」と音がするまで強く引き上げてください。

お願い

炊飯中はふたを開けないでください。やけどをするおそれがあります。

点火は確実に

なかなか点火しなかったり消えることがあります

❶はじめて使う場合、長い間使っていなかった場合は、ゴム管に空気が入っていて点火しにくいことがあります。空気が抜けるまで点火操作を繰り返してください。

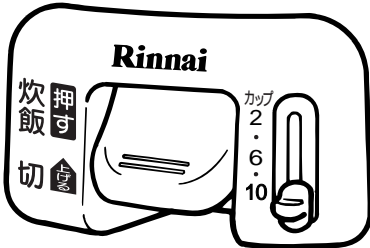
❷また、点火してもすぐに消えることがあるので、確実に点火していることを確認してください。（数秒間）

●沸騰時に内ぶたのフロートで蒸気をコントロールするため、振動音がしますが異常ではありません。

⚠注意

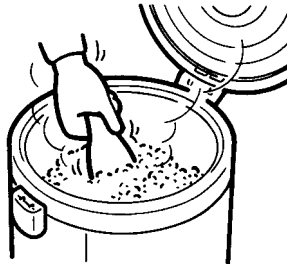
むらし中は本体を持ち運ばないでください。本体底部・炊飯燃焼部が熱くなっていますのでやけどのおそれがあります。

4 炊きあがり

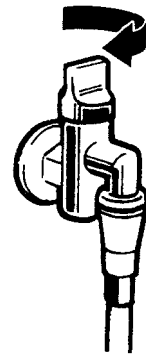
自動的に炊飯レバーが「切」の位置に戻り、火が消えます。

- この炊飯器は、おねばにうっすらとコゲ色がつくことがありますが、これはご飯をおいしく炊くために高温状態を長く保っているためです。
- 炊き込みご飯などは白米よりこげやすくなります。
- オブラート状の膜が釜側面につくことがありますが、これはデンプンが膜状になったものです。**食べても問題はありません。**

5 むらし

15分以上むらす

ご飯をほぐす

- 外ぶたがいきおいよく閉まることがありますので、ご注意ください。
- 周囲が熱くなっているので、やけどにご注意ください。

6 ガス栓を閉じる

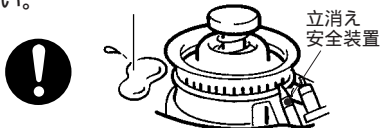
消火を確認して、ガス栓を確実に閉じてください。（イラストは閉の状態）

お願い

- 本体を持ち運ぶとき、取っ手のボタンにふれないでください。外ぶたが開いてけがややけどの原因となります。

●終了……………

ふきこぼれはきれいにふきとる

炊飯燃焼部・立消え安全装置がよごれると、次から正常に炊飯できなくなることがあります。
ふきこぼれはきれいにふきとってください。

ここがポイント

❶消火してすぐふたを開けるとおいしいご飯になりません。10分～15分むらし時間をとってください。
❷むらしが終わったら余分な水分をとばすため、底からふんわりとほぐしましょう。
❸むらし中は本体部を動かさないでください。

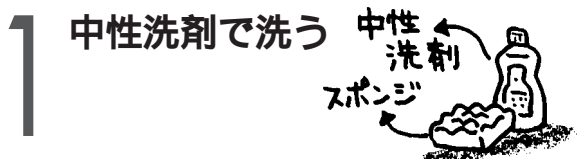
ご飯の炊きかた

あとかたづけ

お願い まず確かめてください。

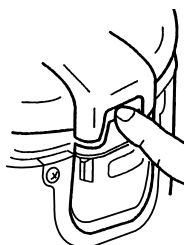
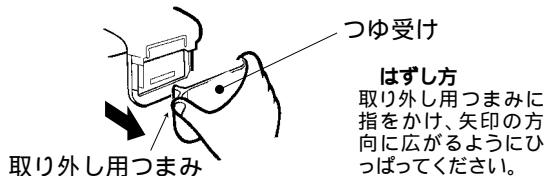
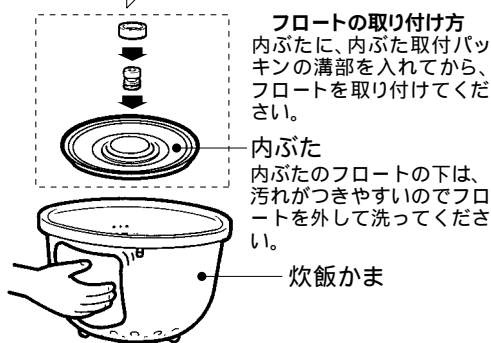
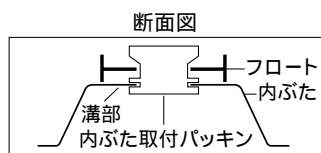
①ガス栓を閉じる　②本体が冷えている

1 中性洗剤で洗う

中性洗剤
スポンジ

内ぶた・しゃもじ・つゆ受けなどはそのつど、スポンジや布きんなどやわらかいものを使って洗ってください。
内ぶたを掃除しないとおねばが内ぶたにたまり、外ぶたを開けた時、つゆ受けの外にあふれることがあります。

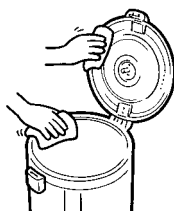
●フロートの取り付け方
内ぶたに、内ぶた取付パッキンの溝部を入れてから、フロートを取り付けてください。

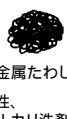
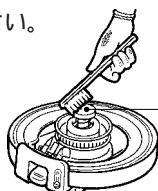
内ぶた
内ぶたのフロートの下は、汚れがつきやすいのでフロートを外して洗ってください。

●はずし方
取り外し用つまみに指をかけ、矢印の方向に広がるようにひっぱってください。

図のようにスキマに指をかけないでください。
無理に引張ると破損するおそれがあります。

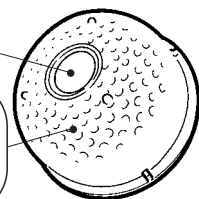
2 布でふく

外ぶたは布でふいてください。

かま受け内側・外ぶた内側の汚れはよく絞った布でふいてください。

炊飯かまのフッ素樹脂加工をいためず、長持ちさせるには
- ●研磨効果の高い洗剤やかたいスポンジ、金属たわしで洗わない。
- ●スプーンや食器などを入れない。
- ●炊きこみやおこわなど調味料を使った後は、すぐに洗う。（外ぶたの内側もふきとってください）
- ●酢など酸の強いものは使わない。
- ●炊飯かまでお米を洗わない。

酸性・アルカリ性の洗剤・アルコール・シンナー・ベンジン・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わないでください。
酸性やアルカリ性の洗剤は機器を傷めます。

感熱部はいつもきれいにしておく
感熱部が汚れると正常に炊飯できなくなるので、いつもきれいにしておいてください。

使用済のハブラシ等を使ってください。

炊飯かま底面の感熱部受けの汚れをきれいにふきとってください。
異物がつくと正常に炊飯できなくなります。

かま底のディンプル
加熱の分布を良くし、炊きムラを無くす働きをします。

お手入れ

お願い まず確かめてください。

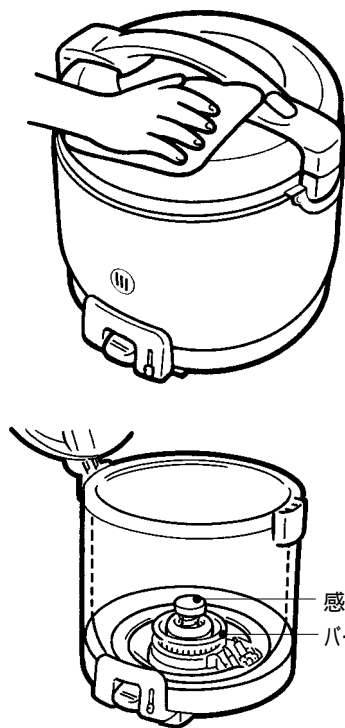
①ガス栓を閉じる　②本体が冷えている

⚠警告

修理・改造は高度な専門知識が必要です。お客様自身では工具を使用して分解したり、
修理・改造は絶対に行わないでください。
火災・ガス漏れのおそれや異常動作してけがをすることがあります。

分解禁止

1 よく絞った布でふく

本体部・炊飯燃焼部はよく絞った布でふいてください。

2 針金・金属たわしを使う

バーナーがつまっていたり、点火プラグや立消え安全装置が汚れている時は、針金などで汚れを取り除いてください。感熱部の汚れがこびりついて取れない時は、金属たわしで表面に傷がつかない程度に軽くこすり取ってください。

お願い

バーナーや感熱部などのお手入れの際は、けがをしないように手袋などをはめて行ってください。

3 汚れのひどい時

かま受け内側・外ぶた内側の汚れは、ご使用ごとにぬれふきんでふいてください。外ぶたの周囲は汚れがこびりつきやすいのでこまめにお掃除をしてきれいにお使いください。
外ぶたの周囲の油汚れ等が、排気で焼き付く場合がありますが、クレンザー等で軽くみがいてください。

炊飯かまおよび内ぶたはアルミ製品です。
食器洗い乾燥機でお手入れすると、専用洗剤の成分により表面が酸化して変色するおそれがあります。

お手入れ不良になりますと、外ぶた内側にサビの様な汚れがつきます。
お手入れはその都度必ず行ってください。

（外ぶたの材質はサビない材質ではなくサビにくい材質です。）

⚠注意

機器を水につけたり、水をかけたりしないでください。不完全燃焼・故障のおそれがあります。

消耗部品について

消耗部品はお買い上げの販売店または当社事業所でお買い求めください。

●炊飯かま(フッ素樹脂加工)

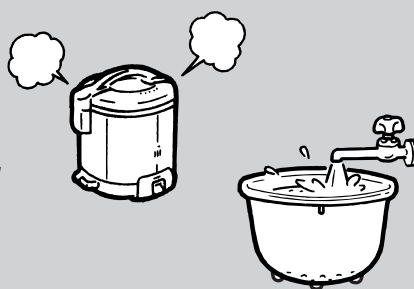
使っているうちに、フッ素樹脂に色むら・ハガレができることがありますが衛生上問題ありません。万一食べてしまっても食品衛生法の基準内で問題はありません。ご使用に不便をきたすようになりましたら、炊飯かまだけをお買い求めください。
また、炊飯かまの側面等が凸凹になっている場合は炊飯かまの交換が必要です。

●その他の部品類

内ぶた、内ぶた取付パッキンなどが、変形・劣化・破損してご使用に不便をきたすようになりましたら、その部品だけをお買い求めください。しゃもじ・つゆ受けなども同様です。

もしイヤな臭いがついた場合

炊飯かまに計量カップ1〜2杯の水を入れ、最大表示数字で点火し、自動消火するまで煮沸してください。
自動消火した後、炊飯かま・内ぶたを水洗いし、乾いた清潔な布きんで水気をふき取ってください。

(消火直後は高温のため取扱いに注意してください。)

故障・異常の見分け方と処置方法

現　　　　　象	●お調べいただくこと。　⇒処置方法
点火しない	●ガス栓が全閉になっていませんか。 ⇒ガス栓を全開にする。
	●ゴム管が折れていませんか。 ⇒ゴム管の折れを直す。
	●乾電池が入っていますか。又は消耗していませんか。 ⇒乾電池を入れる。又は新品に交換する。
炊飯レバーから手をはなすと消火する	●立消え安全装置に水滴やふきこぼれがついていませんか。 ⇒水滴、ふきこぼれをふきとる。
	●炊飯レバーから手をすぐはなしませんでしたか。 ⇒数秒間押しつづける。
消火する	●立消え安全装置に水滴やふきこぼれがついていませんか。 ⇒水滴・ふきこぼれをふきとる。 （消火に気づいたときは、すぐ炊飯レバーを「切」の位置に戻し、約１分間待ってから再点火してください。）
炊きあがりがかたい、芯がある	●洗米後ザルなどで水切りしていませんか。 ⇒洗米後は必ず水に浸し、吸水させる。
	●無洗米を使っていませんか。 ⇒1～2度すすいでから水に浸し、吸水させる。（10、14、15ページ参照） ⇒米量が多い場合は、特に念入りにすすぐ。
	●ひたし時間は適正ですか。 ⇒白米：春～夏は約30分、秋～冬は約60分 胚芽精米・輸入米・古米：春～夏は約60分、秋～冬は約90分
	●お米の量、水加減はまちがっていませんか。 ⇒計量カップでお米の量を確かめる。 ⇒水平な場所で、両側の目盛で水加減する。 ⇒無洗米を炊く場合は無洗米専用計量カップを使用する。
	●炊飯かま、内ぶた、内ぶた取付パッキンなどは変形していませんか。 ⇒蒸気のもれが多いとかたくなるので、変形した部品は交換してください。（有償）
	●炊飯調節つまみの目盛とお米の量がまちがっていませんか。 ⇒炊飯調節つまみの目盛とお米の量を合わせる。（17ページ参照）
ふきこぼれる	●お米の量、水加減はまちがっていませんか。 ⇒計量カップでお米の量を確かめる。 ⇒水平な場所で両側の目盛で水加減する。 ⇒無洗米を炊く場合は無洗米専用計量カップを使用する。

故障・異常の見分け方と処置方法

⚠警告

使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する。
あわてず、ガス栓を閉じる。

現　　　　　　象	●お調べいただくこと。　　⇒処置方法
ふきこぼれる	●炊飯かま、内ぶた、フロート、内ぶた取付パッキンなどは変形していませんか。 ⇒きちんと合ってないとふきこぼれるので、変形した部品は交換してください。（有償）
	●内ぶた、内ぶた取付パッキンなどはきれいに掃除していますか。 ⇒内ぶたの小さな穴がつまるとふきこぼれます。
	●無洗米を使っていませんか。 ⇒1～2度すすいでから水に浸し、吸水させる。（10、14、15ページ参照） ⇒米量が多い場合は、特に念入りにすすぐ。
	●ひたし時間は適正ですか。 ⇒白米：春～夏は約30分、秋～冬は約60分 胚芽精米・輸入米・古米：春～夏は約60分、秋～冬は約90分
	●むらし終了前にふたを開けていませんか。
炊きあがりが軟らかすぎる	●正しく洗米していますか。 ⇒力を入れすぎたり、お湯で洗ったりするとお米が砕け、べちゃになる。 手のひらでやさしく丁寧に必ず水で洗う。
	●お米の量、水加減はまちがっていませんか。 ⇒計量カップでお米の量を確かめる。 ⇒水平な場所で、両側の目盛で水加減する。 ⇒無洗米を炊く場合は無洗米専用計量カップを使用する。
	●ご飯をよくほぐしましたか。 ⇒むらしが終わったら余分な水分をとばすためできるだけ早くご飯をほぐす。
	●炊飯調節つまみの目盛とお米の量がまちがっていませんか。 ⇒炊飯調節つまみの目盛とお米の量を合わせる。（17ページ参照）
こげる	●よく洗米していますか。無洗米は種類によってはこげやすいものがあります。 ⇒ぬか分が残っているとこげるので、水がきれいになるまでお米を洗う。
	●調味料などを入れていませんか。 ⇒調味料はご飯の消火温度より低い温度でこげはじめるので、気になる場合は調味料の分量をひかえめにしてください。
	●長時間ひたしていませんか。 ⇒ひたし時間が長いと洗米によってできた割れ米や粉米がかま底にたまり、こげやすくなる。
オブラート状の膜が釜の周囲に張るのは正常です。 （お米から出たデンプンが膜になったものです）	●感熱部やかま底が汚れていませんか。 ⇒汚れていたらきれいにする。「あとかたづけ」「お手入れ」（19・20ページ参照）

以上のことをお調べのうえ、なお異常のあるときは、お買い上げの販売店または当社事業所にご連絡ください。

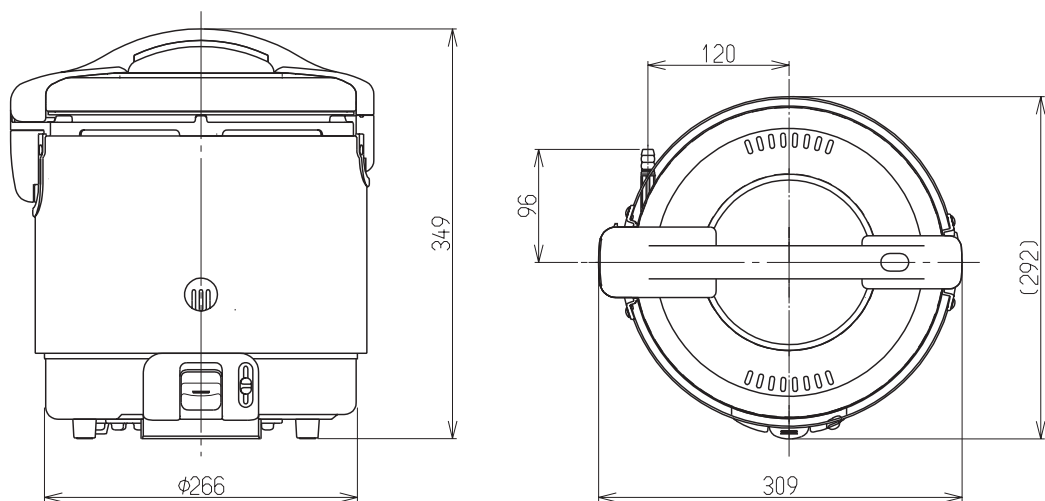
仕様

品名		ガス炊飯器
型番		RR-S100GS
炊飯量 ℓ （カップ）	白米	0.36～1.98（2～11）
	無洗米	0.34～1.87（2～11）
外形寸法 （㎜）	幅	309
	奥行	292
	高さ	349
質量（kg）		6.5
ガス接続		φ9.5㎜ガス用ゴム管
点火方式		連続スパーク点火
安全装置		立消え安全装置・過熱防止装置
付属品		計量カップ（白米用・無洗米用各1個）・しゃもじ・単2形乾電池・取扱説明書（保証書付）

ガスグループ（ガス種）		1時間当りのガス消費量（kW）	形式の呼び
LPガス用		1.80	RR-S100GS
都市ガス	13A	1.80	
	12A	1.68	

※仕様は改良のため予告なく変更することがあります。

外形寸法図 （単位：㎜）

仕様

長期間使わない場合

乾電池を抜き、各部の汚れを取除き、十分に乾燥してからほこりなどの異物が入らないようにビニールに包み、お買い上げになったときの箱に入れ湿気やほこりの少ないところへ保管してください。
特にガス通路部分（ガス接続口）には、ほこりが入ってガス通路をつまらせないように、お買い上げになった際に取付けられていたキャップをガス接続口にはめてください。

■機器を廃棄する時のお願い。
本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取り外してください。そのままにしておくと思わぬ事故になることがあります。

アフターサービスについて

サービス（点検・修理など）を依頼される前に

■「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を見てもう一度ご確認ください。それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合は、ご自分で修理なさらないで、必ずガス栓を閉めてから、お買い上げの販売店または当社事業所にご連絡ください。

※アフターサービスをお申しつけの際は、次のことをお知らせください。
①品名・ガスの種類
②形式の呼び（銘板表示のもの）
③故障または異常の内容（できるだけくわしく）
④ご住所・お名前・電話番号
⑤訪問ご希望日

■定期点検のすすめ（有料）
安心してお使いいただくために、定期的に点検を受けてお手入れされることをおすすめいたします。

■お客様の個人情報の取り扱いについて
・当社は、お客様よりお知らせいただいたお客様のお名前・ご住所・電話番号などの個人情報を、サービス活動および安全点検活動のために利用させて頂く場合がございますのでご了承ください。
・当社は、機器の修理や点検業務を当社の協力会社に委託する場合、法令に基づく義務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供はいたしません。

転居される場合

■ガスには都市ガス数種類およびLPガスの区分があります。

⚠警告

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は、調整・改造の必要があります。転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い上げの販売店、または転居先のガス事業所にご相談ください。

■転居にともなう調整や改造に有する費用は、有料となります。

保証について

■裏表紙が保証書になっています。
■当社は保証書に記載してあるように、機器の販売後、機器に故障がある場合、一定期間と一定条件のもとに、無料修理に応ずることを約束いたします。（詳細は保証書をご覧ください。）

補修用性能部品の保有期間について

■補修用性能部品保有期間は、当製品の製造打ち切り後6年間となっています。（補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です）
■無料修理期間経過後の故障修理については、故障修理によって機能が維持できる場合、有料で修理いたします。

アフターサービスなどの連絡先

■お買い上げの販売店か、フリーダイヤルにご連絡ください。
（別添の「連絡先一覧表」を参照してください。）

リンナイフリーダイヤル
0120-054321

保証書

この製品は厳密なる品質管理および検査を経てお届けしたものです。
本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合に、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

記

1．保証期間はお買い上げの日から1年間とし、機器本体を対象とします。
　保証期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
　ただし、消耗部品は、保証の対象ではありません。
2．ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
3．ご贈答品などで本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、別添の『連絡先』一覧表をご覧の上、当社事業所にご連絡ください。
4．本保証書は、再発行いたしませんので大切に保存してください。
5．無料修理についての規定は下記をご覧ください。

無料修理規定

1．取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店またはもよりの弊社窓口が無料修理いたします。
2．保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店にご依頼の上、出張修理に際して本書をご提示ください。なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3．保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
（イ）使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
（ロ）お買い上げ後の取付場所の移動、落下などによる故障および損傷。
（ハ）火災、水害、地震、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。
（ニ）車両・船舶への搭載で使用された場合の故障および損傷。
（ホ）本書の提示がない場合。
（ヘ）本書にお買い上げ年月日、販売店名の記入がない場合あるいは字句を書き替えられた場合。
（ト）指定外の燃料、使用電源（電圧）の使用による故障および損傷。
（チ）ご転居などによる熱量変更に伴なう改造・調整の場合。
4．本書は日本国内においてのみ有効です。
　This warranty is valid only in Japan.
※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または別添の「連絡先」一覧表をご覧の上、当社事業所にお問い合わせください。

お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	年　　月　　日

販　売　店		扱者印	
住　　　所			
電 話 番 号			

お客様へ

この保証書をお受取りになるときにお買い上げ日、販売店名、扱者印が記入してあることを確認してください。

リンナイ 株式会社
〒454-0802　名古屋市中川区福住町2番26号
TEL 代表 052（361）8211